

Receta de Lasaña de Berenjenas con Salmón y Mozarela

10 Jul 2014



Buenos días a tod@s, para este jueves os dejo la receta de esta rica lasaña con salmón, berenjenas y queso mozzarella, resulta muy rica para preparar en casa este próximo fin de semana, espero que os guste

Ingredientes

- Berenjenas (tres o cuatro, según comensales)
- Salmón (uno pequeño)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (sobre tres dientes)
- Nata líquida (medio litro)
- Queso parmesano o mozzarella
- Aceite de oliva
- Hierbas aromáticas (estragón)
- Sal
- Pimienta

Modo de Preparación

1. Partir las berenjenas en lonchas finas y añadirles sal para que expulsan el amargor
2. En una sartén con un poco de aceite, refreír la cebolla y los ajos todo bien picado
3. Añadir el salmón desmenuzado, la crema de leche, las hierbas aromáticas y un poco de sal y pimienta
4. Armar la lasaña poniendo un poco de la masa en el fondo de una fuente, después ir alternando capas de berenjena y capa de crema, así hasta terminar
5. La última tapa que sea de crema
6. Espolvorear el queso y hornear unos veinte minutos para que se hagan las berenjenas, comer calientes y....buen provecho!!!